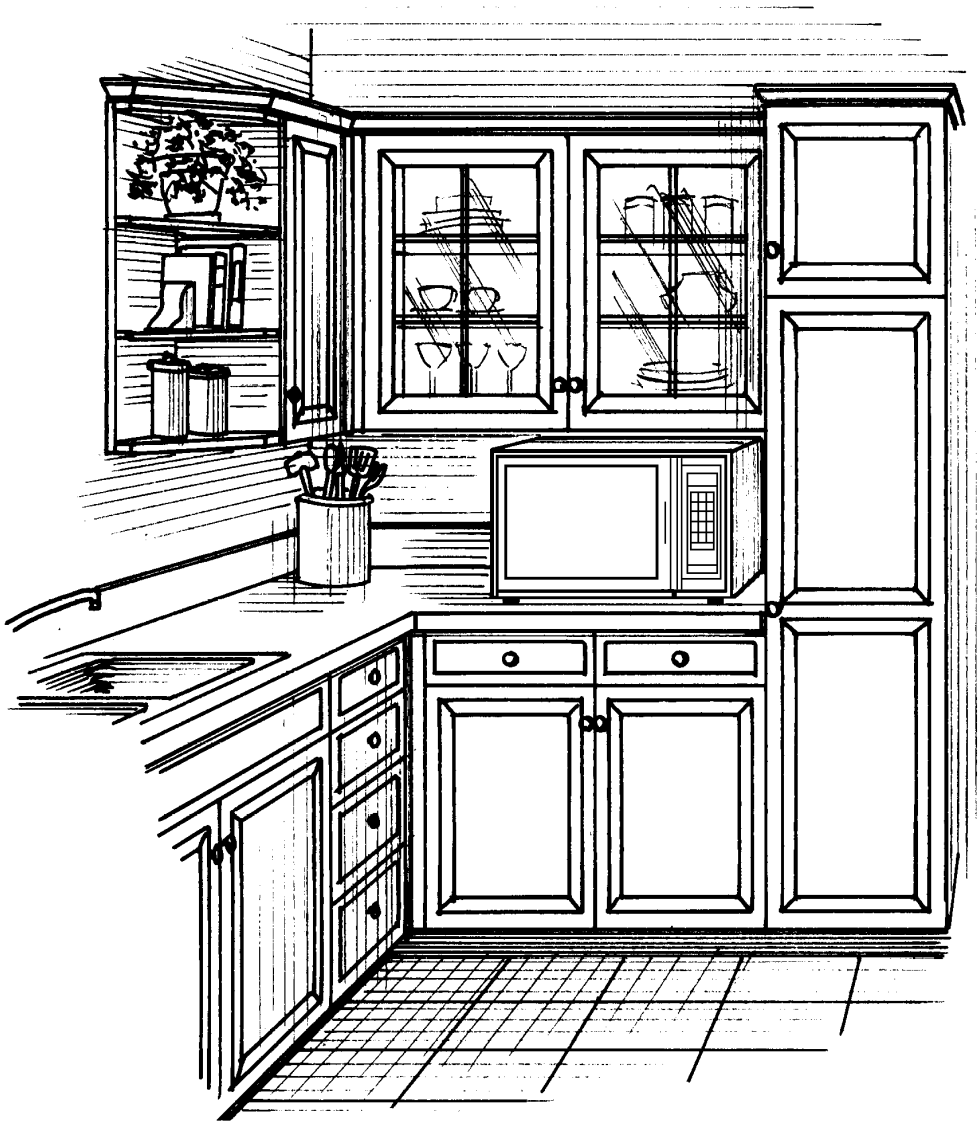
Panasonic®

Operating Instructions

Microwave Oven
Model NN-GX35



Before operating this oven, please read these instructions completely.

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat, or tamper with, the safety interlocks. Under normal conditions, the oven will not operate with the door open.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the following:
(1) door (bent)
(2) hinges and latches (broken or loosened)
(3) door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted, or repaired, by anyone except properly qualified service personnel.

TABLE OF CONTENTS

Operating Instructions

Technical Specifications.....below
Warranty & Service 1
Important Safety Instructions 2
Installation and Grounding Instructions 3
Care of Your Microwave Oven.....4
Safety Precautions 4
Feature Diagram 5
Control Panel.....5
Controls and Operating Procedures.....6 - 10

Cooking Guide

Cooking with Microwave Energy 11
Cookware and Utensil Guide.....12
Microwave Helpful Hints 13
Before Requesting Service.....14
Quick Guide to Operation 15
Note 16

Technical Specifications

Power Source:		120 V, 60 Hz
Power Consumption:		10.5 Amps, 1,230 W
Output:	Microwave*	800 W
	Grill	1,100 W
Outside Dimensions (H x W x D):		282 mm x 484 mm x 357 mm
Oven Cavity Dimensions (H x W x D):		191 mm x 325 mm x 330 mm
Operating Frequency:		2,450 MHz
Net Weight:		Approx. 13.6 kg (30 lbs.)

*IEC Test Procedure used

Specifications subject to change without notice.

F00035G60CP
FLE0702-0
Printed in China

© Copyrighted by Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. 2002.

Warranty & Service

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship and agrees to remedy any such defect for a period as stated below from the date of original purchase.

Microwave Oven: **Two (2) years, parts and labour (Carry-in Service). Additional three (3) year warranty on the magnetron (parts only, labour extra).**
In-home Service applies to convection, over-the-range and stainless steel ovens.

(labour to install or remove the product is not warranted)

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty does not apply to products purchased outside Canada or to any product which has been improperly installed, subjected to usage for which the product was not designed, misused or abused, damaged during shipping, or which has been altered or repaired in any way that affects the reliability or detracts from the performance, nor does it cover any product which is used commercially. Dry cell batteries are also excluded from coverage under this warranty.
This warranty is extended to the original end user purchaser only. A purchase receipt or other proof of date of original purchase is required before warranty service is performed.
THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, EXCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.
IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.
In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable.

WARRANTY SERVICE

For product operation and information assistance, please contact your Dealer or our Customer Care Centre at:
Telephone #: (905) 624-5505 Fax #: (905) 238-2360 Web: www.panasonic.ca

For product repairs, please contact one of the following:

- Your Dealer who will inform you of an authorized Servicentre nearest you.
- Our Customer Care Centre at (905) 624-5505 or www.panasonic.ca
- A Panasonic Factory Servicentre listed below:

Richmond, British Columbia	Calgary, Alberta	Mississauga, Ontario	Lachine, Québec
Panasonic Canada Inc.	Panasonic Canada Inc.	Panasonic Canada Inc.	Panasonic Canada Inc.
12111 Riverside Way	6835-8th St. N. E.	5770 Ambler Dr.	3075, rue Louis A. Amos
Richmond, BC V6W 1K8	Calgary, AB T2E 7H7	Mississauga, ON L4W 2T3	Lachine, QC H8T 1C4
Tel: (604) 278-4211	Tel: (403) 295-3955	Tel: (905) 624-8447	Tel: (514) 633-8684
Fax: (604) 278-5627	Fax: (403) 274-5493	Fax: (905) 238-2418	Fax: (514) 633-8020

IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE
Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton.
Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

Important Safety Instructions

Your microwave oven is a cooking device and you should use as much care as you use with a stove or any cooking device. When using this electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,** found on back of front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 3.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. Do not allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized servicentre for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on this appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
12. Do not immerse the cord or plug in water.
13. Keep the cord away from heated surfaces.
14. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
15. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) Do not overcook food. Carefully attend the appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bag in the oven.
    (c) If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
    (d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:
    (a) Do not overheat the liquid.
    (b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    (c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    (e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

General Use

1. **DO NOT** tamper with, or make any adjustments or repairs to, the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. **DO NOT** remove the outer panel from the oven. Repairs should only be done by qualified service personnel.
2. **DO NOT** operate the microwave when the oven is empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating, if no food or water is present to absorb energy.
3. **DO NOT** use this oven to heat chemicals or other non-food products.
4. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.
5. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.
6. **DO NOT** use newspapers or paper bags for cooking.
7. **DO NOT** hit or strike the control panel. Damage to the controls may occur.
8. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven. These could be fire hazards.
9. **POT HOLDERS** should always be used when removing containers from the oven. Heat is transferred from the hot food to the cooking container and from the cooking container to the Glass Tray. The glass tray can be very hot after removing a cooking container from the oven.

Save These Instructions

Installation and Grounding Instructions

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material, and examine the oven for any damages such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

Placement of Oven

1. Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 8 cm (3") of space on both sides of the oven and 2.5 cm (1") of space on top of oven.
   a. **DO NOT** block air vents.
      If they are blocked during operation, the oven may be overheated and damaged.
      When using any cloth over the oven, the air intake and exhaust should not be blocked.
      Allow proper space on back and both sides of oven.
   b. **DO NOT** place oven near a hot damp surface such as a gas or electric range, or dishwasher.
   c. **DO NOT** operate oven when room humidity is too high.
2. This oven was manufactured for household use only.

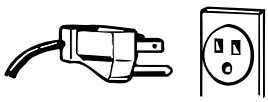
Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING—Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a three wire extension cord that has a three blade grounding plug, and a three slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to, or greater than, the electrical rating of the appliance.

Wiring Requirements

1. The oven must be operated on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip, or the food may take longer to cook than the times recommended in this manual.
2. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or another accident causing oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is **NOT** responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.
3. The oven must be plugged into at least a 15 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.



Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray in place.
2. Only use the Glass Tray specifically designed for this oven. Do not substitute any other glass tray.
3. If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
4. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave-safe dish, or on a rack set in a microwave-safe dish.
5. If the food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. The Glass Tray can turn in either direction.

Roller Ring

1. The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. The Roller Ring must always be used for cooking along with the Glass Tray.
3. Always replace the Roller Ring and the Glass Tray in their proper positions.

Care of your Microwave Oven

1. Turn the oven off before cleaning. Make sure parts are cool.
2. Keep the inside of the oven clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent or liquid cleansers may be used if the oven gets very dirty.
   The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Clean Control Panel with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents, abrasives or paper towelling. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on. After cleaning, press ***Stop/Reset*** Pad to return to time-of-day.
5. Steam will be given off when cooking food and collect on the oven walls and door. During conditions of high humidity, steam may occur on the outside of the oven and in no way indicates malfunction of the unit. Wipe dry with a soft cloth.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. Cooking vapours collect during repeated use, but in no way affect the bottom surface or roller rings wheels. When removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
8. Daily cleaning will prevent the accumulation of odours and soil.

Safety Precautions

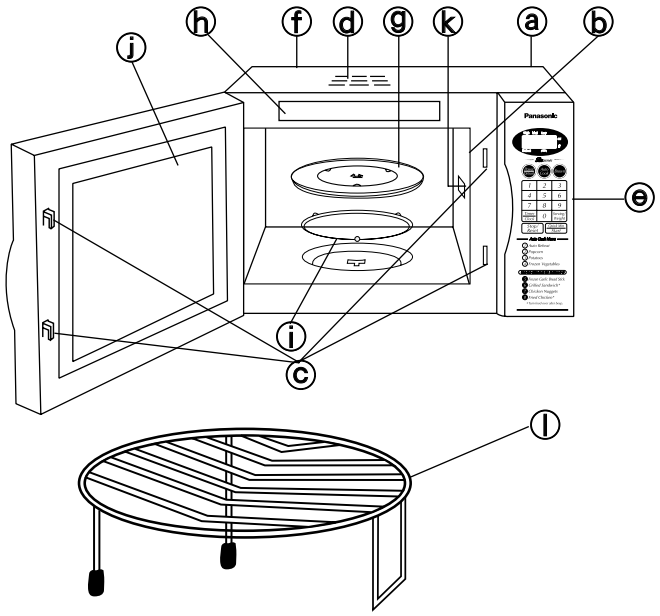
Utensils

1. MICROWAVE BROWNING DISHES or GRILLS are designed for microwave cooking only. Preheating times vary depending on the size of the browning dish and food being cooked. Always follow instructions provided by the browning dish or grill manufacturer.
   DO NOT PREHEAT BROWNING DISH MORE THAN 6 MINUTES in microwave.
2. METAL CONTAINERS or dishes with metallic trim should not be used. Arcing (sparking) may occur.
3. METAL TWIST-TIES should not be used in the microwave oven, arcing will occur.
4. DO NOT use SEALED JARS or NARROW NECK bottles for cooking or reheating. They may shatter.
5. DO NOT use CONVENTIONAL THERMOMETERS in the microwave oven. They may cause arcing.
6. Remove PLASTIC STORE WRAPS, before cooking or defrosting in the oven.
7. If an oven cooking bag is used, prepare according to package directions. Do not use wire twist-tie to close bag. Instead use a plastic tie, a piece of cotton string or a strip cut from the open end of the bag. Make six 1 cm ($^1/_2$") slits by closure. Place oven cooking bag in a dish slightly larger than the food being cooked.
8. When using foil, skewers, rack or utensils made of metal in the oven, allow at least 2.5 cm (1") of space between metal material and interior oven walls. If arcing occurs remove metal material (skewers, etc.) and/or transfer to a non-metallic container.
9. Do not use paper towels or cloths which contain a synthetic fiber woven into them, such as nylon. The synthetic fiber may cause the towel or cloth to ignite. Use paper toweling under supervision.

Food

1. **Do not use your oven for home canning** or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
2. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, burn or catch on fire when overheated. If a fire occurs, turn oven off and leave oven door closed. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
3. Popcorn can be popped in a suitable, microwaveable corn popper using manufacturer's directions OR prepackaged bags of microwave popcorn can be used with the preset ***Popcorn*** Pad program. Treat bag according to package directions.
4. Do not attempt to deep fry in your microwave oven. Temperature cannot be controlled and fat will erupt. Many microwave utensils cannot withstand the temperatures of heated oil, resulting in shattering or melting.
5. Do not boil eggs in their shell. Pressure will build up and the eggs will explode.
6. Potatoes, apples, egg yolks and whites, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.
7. Use fresh potatoes, and cook until just done. The potatoes will still feel soft to the touch, but firm when pierced with a fork. Overcooking causes dehydration and may cause a fire.
8. Heat only 1 frozen dinner or entree in the oven at a time. If dinner or entree is heated in a foil tray, leave at least 2.5 cm (1") of space between foil tray and oven walls.
9. Drying meats, fruits, vegetables and herbs is not recommended .
10. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food.
11. Do not leave oven unattended when in use.

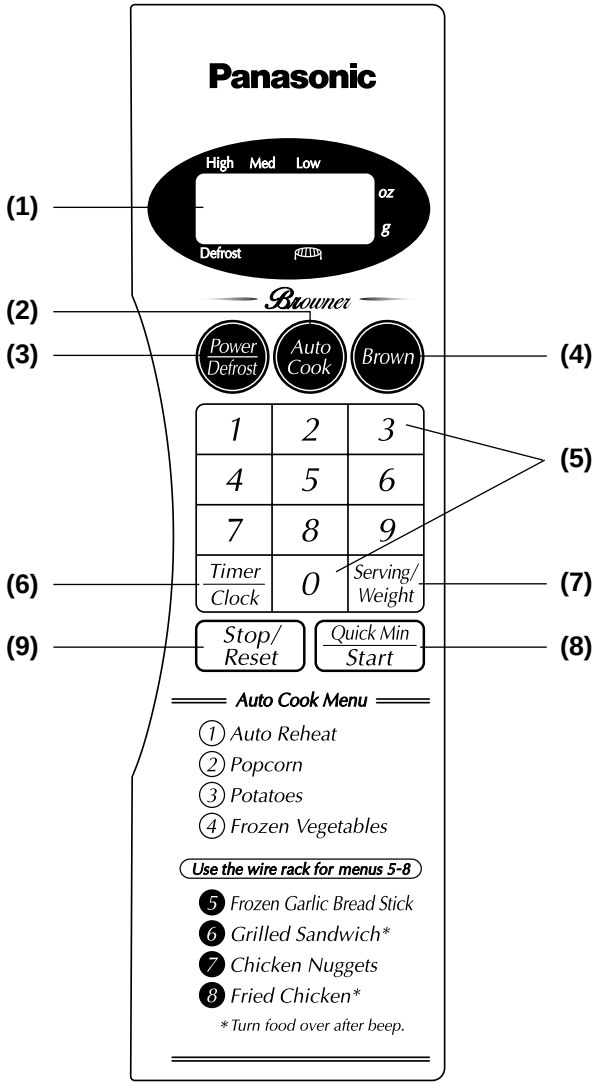
Feature Diagram



ⓐ **External Air Vents**
ⓑ **Internal Air Vents**
ⓒ **Door Safety Lock System**
ⓓ **Exhaust Air Vents**
ⓔ **Control Panel**
ⓕ **Identification Plate**
ⓖ **Glass Tray**
ⓗ **Menu Label**
ⓘ **Roller Ring**
ⓙ **Heat & Vapour Barrier Film** (do not remove)
ⓚ **Cover** (do not remove)
ⓛ **Wire Rack**

Oven Light: Oven Light turns on while cooking and will turn on when oven door is opened.

Control Panel



(1) Display Window
(2) Auto Cook Pad (☛**page 7**)
(3) Power/Defrost Pad (☛**page 6**)
(4) Brown Pad (☛**page 8**)
(5) Number Pads
(6) Timer/Clock Pad (☛**page 6**)
(7) Serving/Weight Pad (☛**page 7, 9**)
(8) Quick Min/Start Pad (☛**page 8-10**)
One tap allows oven to begin cooking for one minute. If door is opened or ***Stop/Reset*** Pad is pressed once during oven operation, ***Start*** Pad must again be pressed to restart oven.
(9) Stop/Reset Pad
Before cooking: One tap clears your instruction.
During cooking: One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and time of day or colon appears in the Display Window.

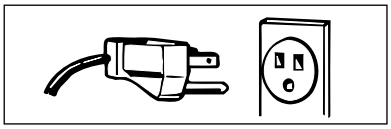
Beep Sound:
When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

Controls and Operating Procedures

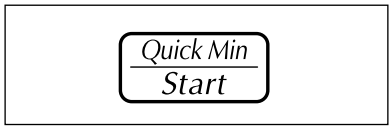
Before using your oven choose Metric or Imperial
This oven can be set to operate with either Metric or Imperial weights. We strongly recommend that you choose the Metric, as all purchased items such as meat, poultry, fish, frozen, canned and prepared foods are labelled with Metric weights but not all include Imperial weights. You need only enter the number on the package.

To Set the Metric or Imperial System:

To Choose Metric:



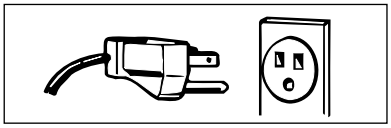
1. Plug in oven.



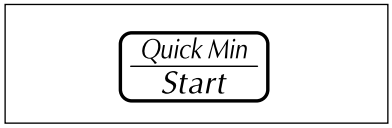
2. Press Start Pad once, "g" shows in display.

Oven will accept Metric weights in grams for ***Popcorn***, ***Frozen Vegetables and Fried Chicken.***

To Choose Imperial:



1. Plug in oven.

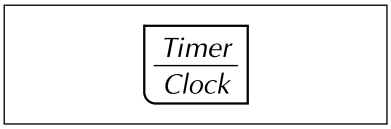


2. Press Start Pad twice, "oz" shows in display.

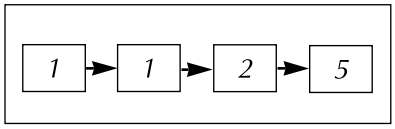
Oven will accept Imperial weights in ounces, pounds and tenths of a pound for ***Popcorn***, ***Frozen Vegetables and Fried Chicken.***

• To change from one system to another unplug oven and reprogram.

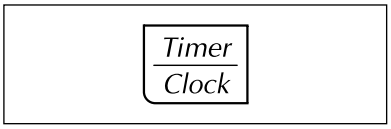
To Set Clock:



1. Press *Timer/Clock* Set Pad twice.



**2. Enter time of day by pressing Number Pads.
e.g. 11:25 AM or PM**

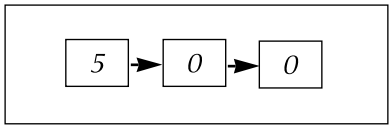


3. Press *Timer/Clock* Set Pad. Time selected will show in the display.

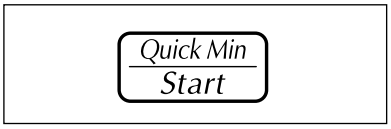
• To change time or reset clock, repeat steps 1 to 3 above.
• When power is interrupted and has resumed, a colon will show in the display.
• Clock does not need to be set for oven to operate.

To Cook / Defrost by Power and Time:

1. Press *Power* Pad until desired cooking power shows in display. (see page 11)



**2. Set required cooking time by pressing Number Pads.
e.g. 5:00 minutes**



3. Press *Start* Pad.

• When selecting HIGH Power as the first stage, you can start from step 2.
• To set 2 or 3 programs in a row.

e.g. MEDIUM → 10.00 min. → DEFROST → 3.00 min. → HIGH → 7.00 min. → *START*
Stage 1 Stage 2 Stage 3

• To defrost use DEFROST.
• When setting cooking stage, HIGH power cannot be set for 2 consecutive stages.

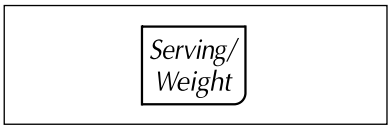
Operating Procedures

Using Timed Cook Programs

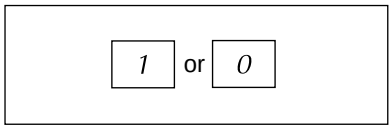
These are permitted for an average quantity of food. Local power fluctuations and personal tastes are not taken into account. Should you prefer food cooked differently, use power and time, as directed in the cooking guide section, other recipe sources or package directions. (See "To Use Auto Cook Function" on page 9.)

To Use Popcorn Function:

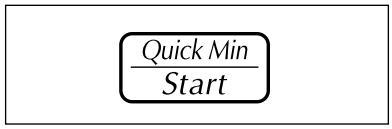
1. Press twice.



2. Press *Serving/Weight* Pad until the desired weight appears on the *Display Window*.

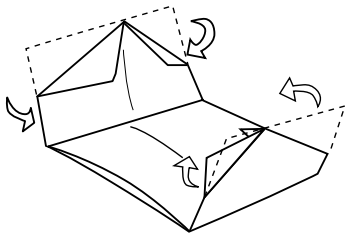


3. Optional*.



4. Press *Start* Pad.
After several seconds, cooking time appears and begins to count down.

NOTES:
1. Popcorn packages should be at room temperature.
2. Place bag in oven according to manufacturer's directions.
3. Pop **one** bag at a time.
4. To obtain best cooking results, fold in the four corners of the bag, so that bag turns freely.



5. After popping, allow the contents of the bag to cool for a few minutes before opening. Open bag carefully away from face and body because popcorn and steam are extremely hot.
6. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
7. **NEVER leave oven unattended when popping popcorn. Stop the oven when popping slows to 2 to 3 seconds between pops. Overcooking may cause scorching.**

REMARK:
1. Popcorn bags of various weight may have the same cooking time.
2. Cooking time for popcorn may vary depending on power line voltage.

*To Use More/Less Function:

When using popcorn pad, the weight may not be the same as the options offered. By using the number pad 1 or 0, the programs can be adjusted to cook for a heavier or lighter weight.

Press 1 for More:

Press

1 tap = More^{+}
2 taps = More^{++}

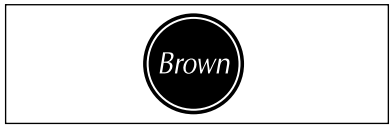
Press 0 for Less:

Press

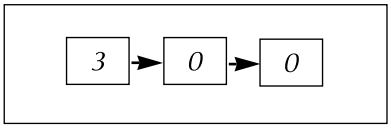
1 tap = Less^{-}
2 taps = Less^{--}

Operating Procedures

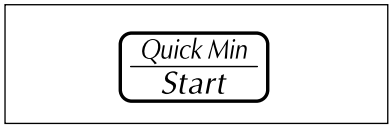
To Use Brown Function:



1. Press once.

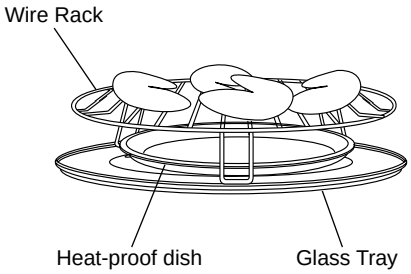


2. Set Cooking Time.
Using number pads.



3. Press once.

NOTE:
When browning, heat is radiated from the two elements at the top of the oven. The browning elements do not require preheating. Browning is particularly useful for reheating crispy foods such as fried chicken or chicken nuggets. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.
Place food to be browned on Wire Rack and place Wire Rack on Glass Tray. A heat-proof dish can be placed underneath Wire Rack to catch oil drippings from foods. Select Brown setting, set the time and start the oven. The food being Browned can be turned over after half the browning time. While browning, the oven door can be opened at any time to check the food. When the oven door is opened the program is interrupted. If desired, turn the food over, place it back in the oven, close the door and restart oven.

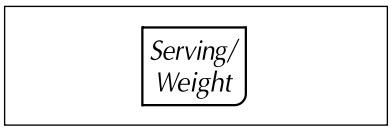


Caution:
Food and accessories will be hot after browning. Use oven mitts when removing.

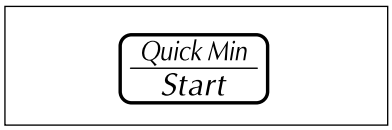
Operating Procedures

To Use Reheat Function:

1. Press once.



2. Press *Serving/Weight* Pad until the desired serving appears on the *Display Window*.

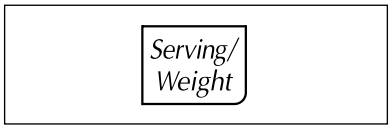


3. Press *Start* Pad.

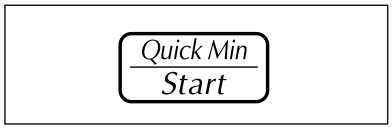
Press *Serving/Weight* pad to indicate number or servings	Average Serving size
once	4 - 6 oz.
twice	8 oz.
three times	12 oz.
four times	16 oz.

To Use Auto Cook Function:

1. Press to select the desired category.



2. Press until the desired quantity appears on the *Display Window*.

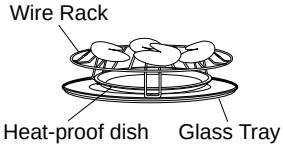


3. Press *Start* Pad.

Category	Serving/Weight	Instructions
1. Auto Reheat	1, 2, 3, 4 servings	See above.
2. Popcorn	99, 85 g (3.5, 3 oz)	See page 7.
3. Potatoes	1, 2, 3, 4 pcs (170 - 225 g) (6 - 8 oz, each)	Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper towel lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
4. Frozen Vegetables	170, 300, 450 g (6, 10, 16 oz)	Follow manufacturers' directions. Do not salt until cooking is completed. Not suitable for vegetables in butter or sauce.
5. Frozen Garlic Bread Stick	1, 2, 3 sticks (28 - 56 g) (1 - 2 oz, each)	Place frozen garlic bread stick/s on wire rack. A microwave/ heat safe dish can be placed underneath wire rack to catch oil drippings.
6. Grilled Sandwich	1 sandwich	Place fresh sandwich on wire rack. When Microwave oven beeps, turn sandwich over using a spatula. Use oven mitts when touching wire rack.
7. Chicken Nuggets	4, 6, 8, 10 pcs	Place pre-cooked chicken nuggets on wire rack. A microwave/ heat safe dish can be placed underneath wire rack to catch oil drippings.
8. Fried Chicken	110, 225, 340 g (4, 8, 12 oz)	Place pre-cooked fried chicken on wire rack. A microwave/ heat safe dish can be placed underneath wire rack to catch oil drippings. When microwave oven beeps, turn chicken over using tongs. Use oven mitts when touching wire rack or dish.

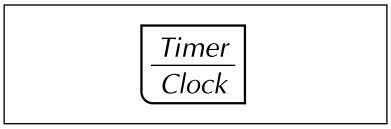
* Category 1, 2, 3, 4
These menu items use microwave energy only. Place food onto the glass tray.

* Category 5, 6, 7, 8
These menu items use energy from both the microwave and the browner. Place food on top of the wire rack.

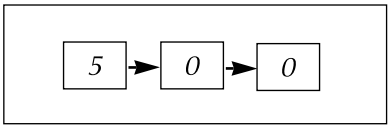


Operating Procedures

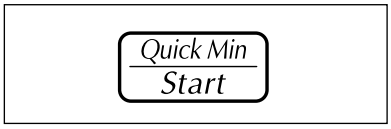
To Set Timer: (To use as a kitchen timer)



1. Press once.



2. Enter length of time for count down.
e.g. 5:00 minutes



3. Press *Start* Pad.
Time will count down without oven operating.

• To delay the start of cooking for 20 minutes:
e.g. TIMER → 20 min. → HIGH → 5 min. → MEDIUM → 20 min. → START
Delay Start Stage 1 Stage 2

• For standing time of 7 minutes after a cooking program of 1-2 stages:
e.g. MEDIUM → 25 min. → TIMER → 7 min. → START
Cook Program Standing Time

To Use Quick Min Function:

This feature allows you to set cooking times easily, instead of using Number Pads, or to add extra cooking time.

To Set Cooking Time:

1. Press.
➤Cooking for one minute on HIGH power will start immediately.

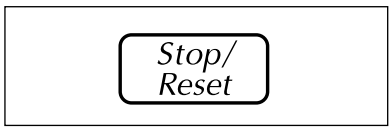
To Add Extra Cooking Time during cooking:

2. Press ***Quick Min*** Pad to add more time during cooking. To verify the additional cooking time, check the ***Display Window***. (up to 10 taps/minutes)

NOTE:
1.**Within one minute after closing the door, you can set *Quick Min*, otherwise, the oven will beep twice.**
2.You can use other power levels. Select desired power level before pressing ***Quick Min*** Pad.
3.After setting the time using the ***Quick Min*** Pad, you cannot use Number Pads, and vice versa.

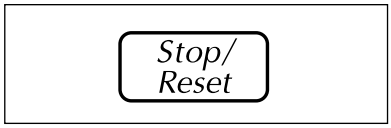
To Use Child Safety Lock Control

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door will open.
You can set the Child Lock when the display shows a colon or the time of day.



1. Press *Stop/Reset* Pad three times.

Time of day will disappear and "Child" will appear on the *Display Window.* Actual time will not be lost.



2. To cancel "Child" press *Stop/Reset* Pad three times. Colon or time of day will reappear on the *Display Window*.

Cooking with Microwave Energy

Microwave energy is a form of high frequency electromagnetic energy much like radio waves. Electricity is converted by the magnetron into microwaves. In the oven, these waves are reflected by the metal oven walls and bounce around to assist in cooking food. Metal dishes may prevent food from cooking or cause arcing (bluish sparks), therefore, they are not recommended. Arcing may damage the oven.

Microwaves pass through glass, paper, and plastic. These materials allow cooking from all sides.

Food absorbs microwave energy to a depth of 2 to 5 cm (3/4" - 1 1/2")

The molecules, particularly water, fat and sugar, in food are excited, producing **heat of friction**; hence, cooking. Heat is **conducted** to the centre of food to finish cooking.

Microwave cooking utilizes the moisture in food for cooking, which keeps food from drying.

Room **temperature** foods will cook faster than refrigerated or frozen. **Dense** food, such as potatoes, will take much longer to cook than porous food, such as cake.

Cooking time will increase with the **quantity**. Two potatoes will take twice as long as one.

Choose items of the **same size and shape** to cook together or cut them in similar sizes. When items have an irregular shape, place the thick areas toward the outside of the dish.

Thin or bony areas may be **shielded** with small pieces of aluminum foil for one third the cooking time. Make sure pieces of foil are kept 3 cm (1") away from each other and the oven walls, to prevent arcing.

Arrange or space foods evenly and in a circular pattern. **Rearrange** uneven shapes and dense food, especially poultry, once or twice during cooking, by **turning over**.

Stir mixtures at least once and sauces several times, to allow even thickening. Some ingredients may heat faster, or to a higher temperature than others.

Some foods may not **brown** as in conventional cooking, due to the absence of heat and the short cooking period. Foods such as meat, may be colour and flavour enhanced by Kitchen Bouquet, soya sauce, powdered colour and flavour mixes, or spices such as paprika and celery salt. For baked items, substitute whole wheat flour and brown sugar.

Foods with a **skin**, such as egg yolk, egg white, liver, sausage, clams, oysters and whole vegetables should be **pierced** so they do not burst.

Foods usually benefit from **covering** to hold in the heat. Use matching lids and microwaveable plastic wrap for steaming, and white paper towel and waxed paper to prevent spattering and hold in heat. When removing covers, **use care** to prevent steam burns. Some foods will not require a cover.

Time cooking for the least amount of time suggested. Food will continue to cook during **standing time**, which may be in or out of the oven. Extra cooking time may be added after standing time. Fat and bone can make food cook at an irregular rate.

Check poultry and meat with a meat thermometer to determine **doneness**. Poultry should reach 85°C (185°F), have clear juices when pierced and be steaming hot. Fish is cooked when opaque and it flakes with a fork. Cakes are done when they pull away from the edge of the pan and a wooden pick inserted in the centre comes out clean.

Power Levels

Press	Power Level
once	HIGH (100%)
twice	DEFROST (30%)
3 times	MEDIUM (55%)
4 times	LOW (10%)

Using other cookbooks

You may use other microwave cookbooks to expand your selection of recipes. Panasonic ovens may cook about 10% faster than other ovens or older ovens. There are two methods to adjust recipes:

- Select one power level lower than your recipe requires and use the recommended cooking time; OR
- Reduce the cooking time by 10%, but use the recommended power level.

Always check food before the shortest cooking time has elapsed.

Cookware and Utensil Guide

ITEM	MICROWAVE	COMMENTS
Aluminum Foil	for shielding	Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to the oven wall (rack).
Browning Dish	Yes	Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes.
Dinnerware Oven/Microwave Safe Non-Oven Safe	 Yes use dish test below*	Check manufacturers' use and care directions for suitability for microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Microwave Oven Proof." Do not use cracked or chipped dishes.
Frozen Dinner Tray Metal Plastic	 Yes Yes	Frozen dinners may be heated in foil tray, if tray is less than 2 cm (¾-inch) high. Place foil tray in centre of oven. Leave at least 2.5 cm (1-inch) space between foil tray and oven walls. Heat only 1 foil tray in the oven at a time. For containers more than 2 cm (¾-inch) deep, remove and place in a similar size microwave-safe container.
Glass-Ceramic	Yes	If in doubt, use container test described below.
Metal Bakeware	No	Not recommended for use with microwave.
Metal Twist Ties	No	They may cause arcing which could cause a fire in the oven.
Microwave Rack	Yes	Often made of plastic.
Oven Cooking Bags	Yes	Follow manufacturers' directions. Close bag with either the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with a metal twist tie. Make six 1 cm (½-inch) slits by closure.
Ovenable Glassware	Yes	Do not use cracked or chipped dishes.
Ovenable Paperboard	Yes	Use with supervision.
Paper bags	No	May cause a fire in the oven.
Paper Towels/Napkins/Plates	with supervision	Never use recycled paper.
Parchment Paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering.
Plastic Cookware: Microwave-Safe Non-Microwave Safe (Melamine)	 Yes No	Should be labelled, "Suitable for microwave heating." Check manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave-safe plastic dishes are not suitable for cooking foods with high fat content.
Plastic foam cups	short term	Use to bring foods to a low serving temperature. Foam will melt if foods reach a high temperature.
Plastic Wrap	Yes	Use to cover foods during cooking to retain moisture.
Thermometers Microwave-safe, only Conventional	 Yes No	Meat and candy thermometers are available.
Waxed paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture.

CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a 1-cup glass beaker with cool water and place it in the microwave oven alongside the empty container to be tested; **heat one (1) minute at HIGH**. If the container is microwave oven-safe (transparent to microwave energy), the container should remain comfortably cool, the water in glass beaker should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.

Microwave Helpful Hints

FOOD	POWER	COOKING TIME (in minutes)	DIRECTIONS
Bacon, to separate, 500 g (1 lb)	**HIGH**	30 seconds	Remove the wrapper. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
Brown Sugar, to soften	**HIGH**	20 to 30 seconds	Place 250 mL (1 cup) hard brown sugar in a dish with a slice of bread or a wedge of apple. Cover with plastic wrap.
Butter, to melt, 125 g (4 oz) **Butter,** to soften, 125 g (4 oz)	**MEDIUM** **LOW**	1 to 2 1 1/2	Remove the wrapper and place the butter in a dish.
Canned Foods, 450 mL (16 oz) **Soup,** 284 mL (10 oz) plus water	**HIGH** **HIGH**	3 to 4 4 to 6	Remove from the can, place in a covered dish. Stir once.
Chocolate, to melt, 1 square 30 g (1 oz) **Chocolate,** to melt, 125 g (1/2 cup) chips	**HIGH** **HIGH**	1/2 to 1 1 to 1 1/2	Remove wrapper and place chocolate in a dish. Stir before adding more time and heating again. Chocolate holds its shape even when softened.
Coconut, to toast, 110 mL (1/2 cup)	**HIGH**	1 to 2	Place in a pie plate or bowl. Stir every minute.
Cream Cheese, to soften, 230 g (8 oz)	**LOW**	1 to 2	Remove the wrapper and place in a microwave-safe dish.
Dried Fruits, to soften	**HIGH**	20 to 30 seconds	Place fruit in a small bowl and sprinkle with water. Cover with plastic wrap.
Frozen Pie, cooked slice whole pie	 **HIGH** **MEDIUM**	 2 to 4 18 to 20	 Place on a plate. Elevate on an inverted pie plate.
Hot Compress	**HIGH**	15 seconds	Wet a cotton wash cloth; fold and heat.
Ice Cream Topping, to warm	**HIGH**	30 to 45 seconds	Place 1 cup of topping in a dish; stir twice.
Ice Cream, to soften, 2 L (8 cups)	**LOW**	1 to 1 1/2	Check often to prevent melting.
Nuts, to roast, 375 mL (1 1/2 cups)	**HIGH**	4 to 5	Spread nuts in a 23 cm (9") pie plate. Stir every minute.
Sesame Seeds, to toast, 50 mL (1/4 cup)	**HIGH**	1 1/2 to 2	Place in a small bowl. Stir once every minute.
Syrup / Honey, to soften	**HIGH**	20 to 30 seconds	Uncover the container. Stir or shake once. May be repeated if still crystalline.
Tostada, Tortillas, Taco Shells, to soften	**HIGH**	20 to 40 seconds	Place 4 shells between damp paper towels.
Warm Pastry, Rolls	**HIGH**	10 to 15 seconds	Place on a rack or wrap in a paper towel.
Liquids: (For Soup / Beverages) **Water** 250 mL (8 oz) 500 mL (16 oz) **Milk / Soup** 250 mL (8 oz) 500 mL (16 oz)	 **HIGH** **HIGH** **MEDIUM** **MEDIUM**	 2 1/2 to 3 5 to 5 1/2 2 to 3 1/2 4 to 5 1/2	 Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring first.
Remove Oven Odours	**HIGH**	5	Combine 250 mL (1 cup) water with the juice and peel of one lemon in a measuring cup. After heating, wipe interior of oven with a damp cloth.

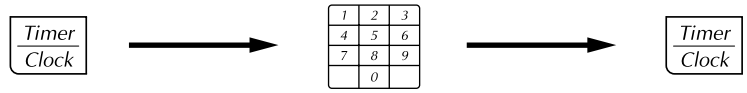
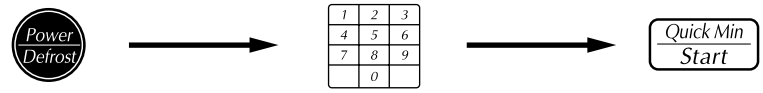
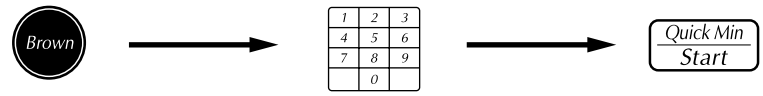
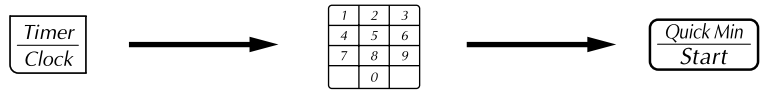
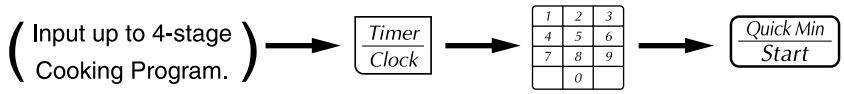
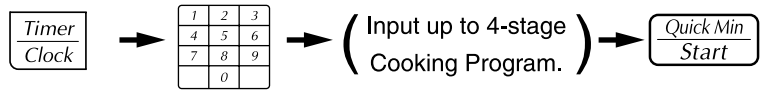
Before Requesting Service

All these things are normal:

The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
The oven lights dim.	When cooking with a power level other than HIGH power, the oven must cycle to obtain the lower power levels. The oven light will dim and clicking noises can be heard when the oven cycles.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.
I accidentally ran my microwave oven without any food in it.	Running the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend operating the microwave oven without any food in it.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTION
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and reinsert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Reset circuit breaker or replace fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking.	The door is not completely closed.	Close the oven door securely.
	Start Pad was not pressed after programming.	Press ***Start*** Pad.
	Another program is already entered into the oven.	Press ***Stop/Reset*** Pad to cancel the previous program and enter a new program.
	The program is not correct.	Program again according to the Operating Instructions.
	Quick Min Function was pressed more than one minute after closing the oven door.	Open and close the oven door, then press Quick Min Function again.
	Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.	Program oven again.
The Glass Tray wobbles.	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring.	Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray.	The Roller Ring and oven bottom are dirty.	Clean according to **Care of Your Microwave Oven**.

Quick Guide to Operation

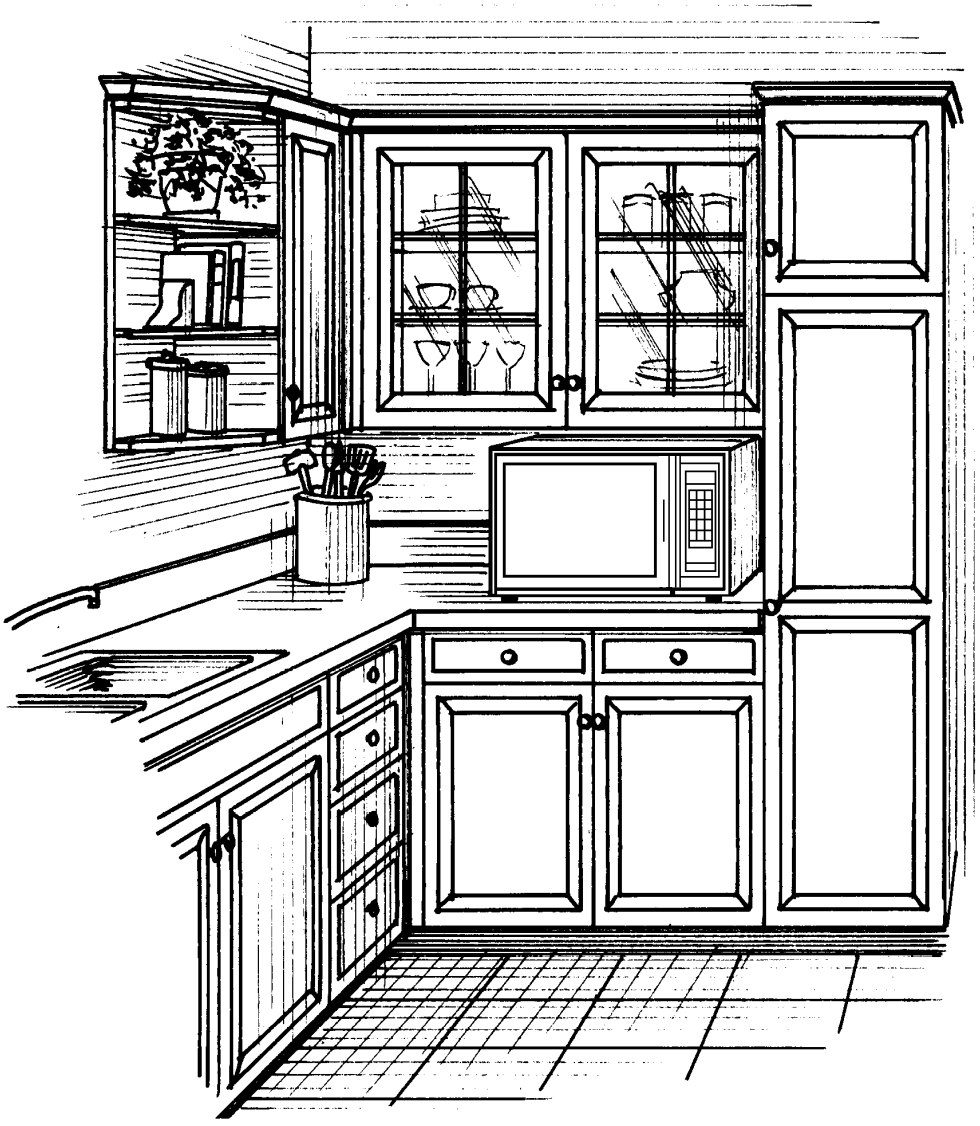
Feature	How to Operate
To Set ***Clock*** (☛ page 6)	 Press twice. Enter time of day. Press.
Power and Defrost Setting (☛ page 6)	 Select power. Enter cooking time. Press.
To Cook using ***Quick Min*** (☛ page 10)	 Tap desired number of times (up to 10).
To Cook using ***Brown Pad*** (☛ page 8)	 Press. Enter time. Press.
To Cook using ***Auto Cook Pad*** (☛ page 9)	 Select category. Select Serving/Weight. Press.
To Use as a ***Timer*** (☛ page 10)	 Press. Enter time. Press.
To Set Standing time (☛ page 10)	 Press. Enter time. Press.
To Set Delay time (☛ page 10)	 Press. Enter time. Press.
To Use Child Safety Lock (☛ page 10)	 To Set: Press 3 times. To Cancel: Press 3 times.

Note

Panasonic®

Manuel d'utilisation

Four micro-ondes
NN-GX35



Il est recommandé de lire attentivement ce manuel avant d’utiliser l’appareil.

Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur un four micro-ondes Panasonic.

Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes

(a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité. Normalement, le four ne peut fonctionner si la porte est ouverte.

(b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés:
(1) Porte (faussée)
(2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Confier toute réparation ou réglage à un personnel qualifié.

TABLE DES MATIÈRES

Manuel d'utilisation

Données techniques.....ci-dessous
Service après-vente et garantie.....1
Importantes mesures de sécurité à prendre 2
Installation et mise à la terre 3
Soins à apporter au four.....4
Mises en garde.....4
Diagramme des caractéristiques 5
Panneau des commandes.....5
Description des commandes .....6 - 10

Guide de cuisson

Cuisson par micro-ondes.....11
Ustensiles de cuisson 12
Conseils pratiques.....13
Guide de dépannage 14
Guide sommaire.....15
Nota 16

Données techniques

Alimentation:		120 V, 60 Hz
Consommation:		10,5 A, 1 230 W
Intensité maximale:	Micro-ondes*	800 W
	Élement chauffant	1 100 W
Dimensions extérieures (H x L x P):		282 mm x 484 mm x 357 mm
Dimensions du four (H x L x P):		191 mm x 325 mm x 330 mm
Fréquence:		2 450 MHz
Poids net:		Approximativement 13,6 kg (30 lb)

*Essai IEC

Sujet à changements sans préavis.

© Tous droits déposés par Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. 2002

Imprimé en Chine

Service après-vente

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

Certificat de garantie limitée Panasonic

Panasonic Canada Inc. garantit cet appareil contre tout vice de fabrication et accepte, le cas échéant, de remédier à toute défectuosité pendant la période indiquée ci-dessous et commençant à partir de la date d'achat original.

Fours à micro-ondes **Deux (2) ans, pièces et main-d'oeuvre (service en atelier). Trois (3) ans supplémentaires sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'oeuvre en sus). Service à domicile : Fours à convection, à hotte intégrée et fours en acier inoxydable.**

(Main-d'oeuvre pour installation ou retrait de l'appareil non couverte sous garantie)

Le service à domicile ne sera offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service agréé Panasonic.

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS

Cette garantie n'est valide que pour les appareils achetés au Canada et ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un usage abusif ou impropre ainsi que ceux découlant d'un accident en transit ou de manipulation. De plus, si l'appareil a été altéré ou transformé de façon à modifier l'usage pour lequel il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales, cette garantie devient nulle et sans effet. Les piles sèches ne sont pas couvertes sous cette garantie.
Cette garantie est octroyée à l'utilisateur original seulement. La facture ou autre preuve de la date d'achat original sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie.
CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, EXCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION OU UN USAGE PARTICULIER.
PANASONIC N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF.
Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour de l'aide sur le fonctionnement de l'appareil ou pour toute demande d'information, veuillez contacter votre détaillant ou notre service à la clientèle au :
N° de téléphone : (905) 624-5505 N° de télécopieur : (905) 238-2360 Site internet : www.panasonic.ca

Pour la réparation des appareils, veuillez consulter :

- votre détaillant, lequel pourra vous renseigner sur le centre de service agréé le plus près de votre domicile ;
- notre service à la clientèle au (905) 624-5505 ou www.panasonic.ca ;
- un de nos centres de service de la liste ci-dessous :

Richmond, Colombie-Britannique

Panasonic Canada Inc.
12111 Riverside Way
Richmond, BC V6W 1K8
Tél. : (604) 278-4211
Téléc. : (604) 278-5627

Calgary, Alberta

Panasonic Canada Inc.
6835-8th St. N.E.
Calgary, AB T2E 7H7
Tél. : (403) 295-3955
Téléc. : (403) 274-5493

Mississauga, Ontario

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Dr.
Mississauga, ON L4W 2T3
Tél. : (905) 624-8447
Téléc. : (905) 238-2418

Lachine, Québec

Panasonic Canada Inc.
3075, rue Louis A. Amos
Lachine, QC H8T 1C4
Tél. : (514) 633-8684
Téléc. : (514) 633-8020

Expédition de l'appareil à un centre de service

Emballer soigneusement l'appareil, de préférence dans le carton d'origine, et l'expédier port payé et assuré au centre de service. Inclure la description détaillée de la panne et la preuve de la date d'achat original.

Importantes mesures de sécurité à prendre

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson.

AVERTISSEMENT—Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les **"Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes"** au verso de la page couverture.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe **"Prise de terre"** à la page 3.
4. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel.
5. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des œufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
6. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. Ne pas utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire.
7. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
9. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.
10. Ne pas obstruer les évents d'aération.
11. Ne pas ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
12. Ne pas plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. Ne pas laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
16. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four:
    (a) Ne pas surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.
    (d) Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.
17. Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition dû à la tension de la surface du liquide. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT DÉBORDENT LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.
    Afin de prévenir tout risque de blessures :
    (a) Ne jamais surchauffer le liquide.
    (b) Brasser le liquide avant et durant la cuisson.
    (c) Ne pas utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
    (e) Prendre garde lors de l'insertion d'une cuillère ou de tout autre ustensile dans le récipient.

Généralités

1. **Ne pas** manipuler les disjoncteurs de sécurité **ni retirer** le boîtier de l'appareil. Tout entretien de la porte, du panneau des commandes, des disjoncteurs ou autre partie du four doit être confié à un centre de service Panasonic agréé.
2. **Ne pas** établir le contact lorsque le four est vide. L'énergie des micro-ondes se réfléchirait sur les parois en l'absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber.
3. **Ne pas** utiliser ce four pour réchauffer des produits non-alimentaires ou chimiques.
4. **Ne pas** faire sécher de linge, de papier journal ou tout autre matériel dans le four et ce, afin d'éviter tout risque d'incendie.
5. **Ne pas** utiliser de papier recyclé, à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes, car celui-ci peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles et(ou) incendies lors de la cuisson micro-ondes.
6. **Ne pas** utiliser de papier journal ni de sacs en papier pour la cuisson micro-ondes.
7. Afin de prévenir tout dommage, **ne jamais** frapper le panneau des commandes.
8. **Ne pas** ranger de matières inflammables près, sur, ou dans le four afin de prévenir tout risque d'incendie.
9. Il est nécessaire d'utiliser des **poignées** pour transporter les plats réchauffés par la chaleur de l'aliment. Il se peut que le plateau en verre soit très chaud après la cuisson.

Conserver ce manuel d'utilisation

Installation et mise à la terre

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **Ne pas** installer un four endommagé.

Emplacement

1. Ce four Panasonic doit être déposé sur une surface plane et stable. Assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 8 cm (3 po) de chaque côté et de 2,5 cm (1 po) au-dessus de l'appareil.
   a) **Ne pas** obstruer les orifices de ventilation.
   Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
   Si un tissu est placé sur le four, veiller à ne jamais obstruer l'arrivée et la sortie d'air. Laisser également les espaces adéquats à l'arrière et sur les côtés du four.
   b) **Ne pas** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   c) **Ne pas** utiliser le four lorsque l'humidité est excessive.
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.

Prise de terre

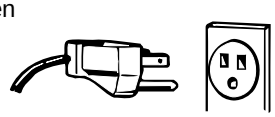
Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

Important: Un usage inadéquat de cette fiche à trois branches peut occasionner des risques de choc électrique.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre.
Si une rallonge est nécessaire, s'assurer qu'elle comporte trois fils avec fiche et prise à trois contacts afin d'assurer un retour à la terre. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Si un autre appareil est utilisé simultanément sur le même circuit électrique, la cuisson peut être ralentie ou le fusible du circuit peut brûler.
2. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). L'utilisation d'une tension plus élevée peut occasionner un risque d'incendie ou endommager le four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic ne peut pas être tenu responsable de tout dommage résultant de l'utilisation du four à une tension autre que celle spécifiée.
3. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A dans une prise à trois trous. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.



Plateau en verre

1. **Ne jamais** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. Ne pas substituer le plateau.
3. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans l'eau.
4. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes, ou sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes, et non directement sur le plateau en verre.
5. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction. Ceci est normal.
6. Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.

Anneau à galets

1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.
2. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.
3. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.

Soins à apporter au four

1. Couper le contact avant de nettoyer le four. S'assurer que toutes les pièces soient refroidies.
2. Maintenir l'intérieur du four propre. Enlever le plus tôt possible toute éclaboussure qui adhèrerait aux parois du four. Nettoyer avec un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse. Ne jamais utiliser de détergent puissant ni de poudre à récurer.
3. Les parois extérieures de l'appareil doivent être nettoyées avec un linge doux humide. Afin d'éviter tout dommage au four, s'assurer que l'eau ne pénètre pas par les évents d'aération.
4. Nettoyer le panneau des commandes avec un linge doux et sec. Ne jamais utiliser de détergent puissant ni de poudre à récurer. Ouvrir la porte avant de nettoyer le panneau des commandes afin de prévenir le fonctionnement accidentel de l'appareil. Après le nettoyage, appuyer sur la touche d'arrêt/réenclenchement pour annuler toute programmation accidentelle.
5. Durant la cuisson des aliments, il se produit toujours une certaine quantité de vapeur. Cette vapeur, ou si le four est utilisé où règne une humidité excessive, peut causer un peu de condensation sur la porte. Ceci est normal. Nettoyer toute condensation avec un linge doux.
6. Le plateau en verre peut être lavé occasionnellement dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
7. La sole du four et l'anneau à galets doivent être nettoyés fréquemment afin d'éviter tout bruit excessif. Nettoyer la sole du four avec de l'eau savonneuse ou du nettoyant à vitres, puis bien essuyer. L'anneau à galets peut également être nettoyé dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Lors de l'utilisation répétée du four, des vapeurs de cuisson s'accumulent. Cependant, cela n'entraîne aucun risque de dommages au four ni à l'anneau à galets. S'assurer de bien replacer l'anneau à galets après son retrait.
8. Un entretien quotidien prévient l'accumulation d'odeurs et de saleté.

Mises en garde

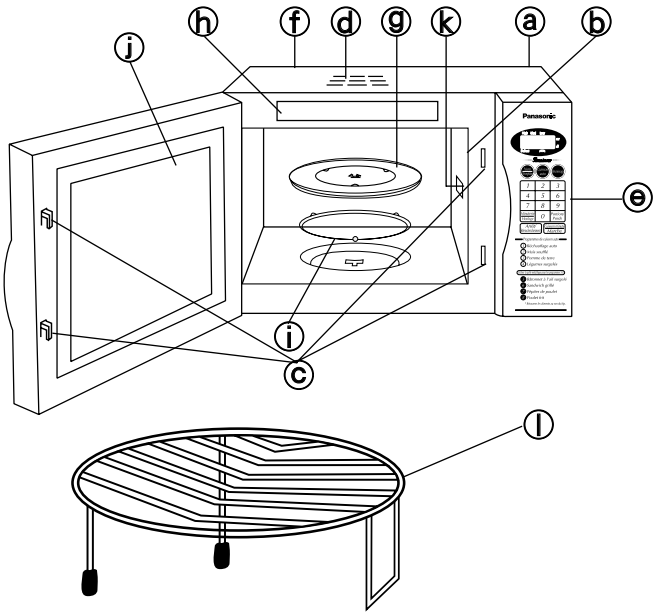
Ustensiles de cuisson

1. Les plats à rissoler et à griller conçus pour four micro-ondes ne doivent être utilisés que pour la cuisson micro-ondes. Le préchauffage requis varie selon le format du récipient et l'aliment à cuire. Procéder selon les instructions du fabricant. Ne jamais préchauffer un plat à rissoler pendant plus de 6 minutes.
2. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal ou portant des garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.
3. Ne jamais utiliser d'attaches métalliques.
4. Ne jamais effectuer la cuisson ou le réchauffage dans des pots scellés ou à goulot étroit qui pourraient éclater.
5. Ne jamais utiliser de thermomètre ordinaire dans un four micro-ondes afin de prévenir la formation d'étincelles.
6. Retirer l'emballage en plastique avant de procéder à la décongélation ou à la cuisson micro-ondes.
7. Lors de l'utilisation de sac de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. Éviter les attaches en métal. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'un morceau de ficelle. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac. Déposer dans un plat légèrement plus grand que l'aliment à cuire.
8. Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, de brochettes, de grilles à rissoler ou d'ustensiles en métal, s'assurer d'un espace de 2,5 cm (1 po) entre les parois et les parties métalliques. S'il y a formation d'étincelles, enlever les ustensiles métalliques ou utiliser un contenant non métallique.
9. Ne pas utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques, telles que le nylon. Ces fibres risquent de s'enflammer. Une surveillance est recommandée lors de l'utilisation de serviettes en papier.

Aliments

1. **Ne jamais utiliser le four micro-ondes pour la préparation de conserves** ou la stérilisation de bocaux. Outre le risque d'explosion des bocaux fermés, les conserves mal stérilisées peuvent s'avarier et devenir un poison mortel.
2. Des petites quantités d'aliments ou à faible teneur en eau peuvent brûler ou durcir si elles sont cuites trop longtemps. Si elles brûlent, couper le contact et laisser la porte fermée. Débrancher le fil d'alimentation ou couper le circuit électrique.
3. Le maïs soufflé peut être préparé dans un grille maïs pour four micro-ondes selon les indications du fabricant ou du maïs soufflé en sac préparé spécialement pour four micro-ondes peut être utilisé avec la **touche de maïs soufflé** selon les directives sur le sac.
4. Ne jamais faire de friture dans le four micro-ondes. Étant donné que sa température ne peut pas être contrôlée, l'huile peut atteindre son point d'ignition et prendre feu. D'autre part, les éclaboussures causées par le bouillonnement de l'huile risquent d'endommager le four. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude.
5. Ne pas faire cuire les œufs dans leur coquille. La pression interne risque de les faire exploser.
6. Percer la peau ou la membrane qui recouvre certains aliments, comme les pommes, les pommes de terre, les blancs et les jaunes d'œuf, les courges et les saucisses, afin de prévenir qu'elle ne se fende et éclate.
7. Utiliser des pommes de terre nouvelles et les faire cuire à point. À ce moment, la pomme de terre est ferme au toucher mais la peau se transperce facilement avec une fourchette. Lorsqu'elle est trop cuite, la pomme de terre se déshydrate et peut brûler.
8. Ne réchauffer qu'un repas surgelé à la fois. Si le mets est réchauffé dans son emballage en aluminium, laisser au moins 2,5 cm (1 po) de jeu entre l'emballage et les parois du four.
9. Il n'est pas recommandé de faire sécher les viandes, les fruits, les légumes et les fines herbes.
10. Ne pas utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.
11. Ne pas laisser le four sans surveillance.

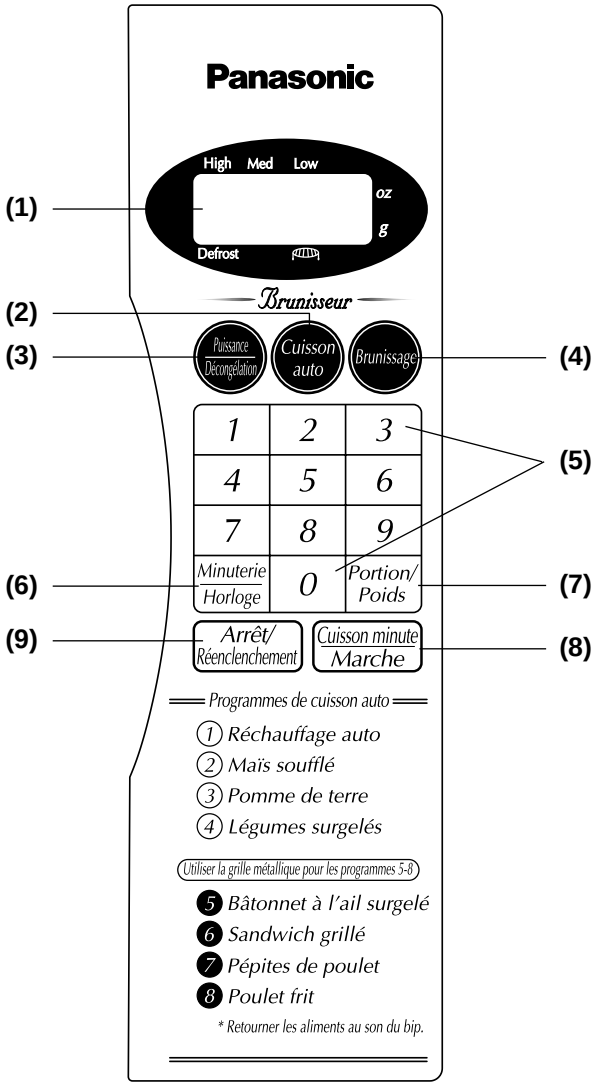
Diagramme des caractéristiques



ⓐ **Évents d'aération externes**
ⓑ **Évents d'aération internes**
ⓒ **Verrouillage de sécurité de la porte**
ⓓ **Évents d'aération**
ⓔ **Panneau des commandes**
ⓕ **Plaque signalétique**
ⓖ **Plateau en verre**
ⓗ **Aide-mémoire**
ⓘ **Anneau à galets**
ⓙ **Pellicule antivapeur/antichaleur** (ne pas retirer)
ⓚ **Couvercle** (ne pas retirer)
ⓛ **Grille métallique**

Éclairage de four: L'ampoule s'éclaire lors de la cuisson et lors de l'ouverture de la porte.

Panneau des commandes



(1) Écran d'affichage
(2) Touche de cuisson automatique (☛ p. 7, 9)
(3) Touche d'intensité/décongélation (☛ p. 6)
(4) Touche de brunissage (☛ p. 8)
(5) Touche numériques
(6) Touche de minuterie/réglage de l'horloge (☛ p. 6)
(7) Touche de portion/poids (☛ p. 7, 9)
(8) Touche de cuisson rapide par minute/mise en marche (☛ p. 8-10)
Il suffit d'appuyer sur cette touche pour débuter la cuisson rapide d'une minute. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche **d'arrêt/réenclenchement**, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de mise en marche pour reprendre la cuisson.
(9) Touche d'arrêt/réenclenchement
Avant la cuisson: Une pression annule la programmation.
Durant la cuisson: Une pression interrompt la cuisson, une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure ou les deux points réapparaissent à l'affichage.

Avertissement sonore:
L'avertisseur du four se fait entendre lorsque la programmation est correcte. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de cuisson et à cinq reprises à la fin d'un programme.

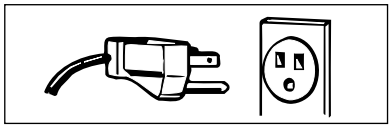
• Panneau des commandes en français disponible auprès des détaillants.

Description des commandes

Avant d'utiliser le four, choisir le système métrique ou impérial.
Ce four peut fonctionner soit avec le système métrique, soit avec le système impérial. Nous recommandons par contre l'utilisation du système métrique étant donné que les viandes et poissons, les aliments surgelés et en conserves sont étiquetés en valeur métrique et ne comportent pas toujours l'équivalent impérial. Il suffira donc d'entrer simplement la quantité indiquée sur l'emballage.

Réglage du système métrique ou impérial:

Système métrique:

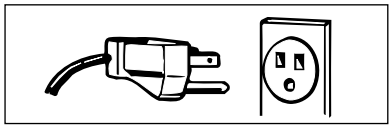


1. Brancher le four.

2. Appuyer une fois sur la touche de mise en marche. L'indication "g" apparaît à l'affichage.

Lors de la préparation de maïs soufflé, de légumes surgelés ou du poulet frit, le four acceptera les quantités en grammes.

Système impérial:



1. Brancher le four.

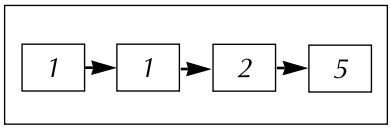
2. Appuyer deux fois sur la touche de mise en marche. L'indication "oz" apparaît à l'affichage.

Lors de la préparation de maïs soufflé, de légumes surgelés ou du poulet frit, le four acceptera les quantités en onces, livres et dixièmes de livre.

• Pour passer d'un système à l'autre, débrancher le four puis programmer le nouveau réglage.

Réglage de l'horloge:

1. Appuyer à deux reprises sur la touche de minuterie/réglage de l'horloge.



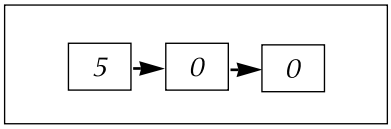
Régler l'heure du jour en appuyant sur les touches numériques. ex. 11:25 AM ou PM

Appuyer sur la touche de minuterie/réglage de l'horloge. L'heure apparaît.

• Pour changer l'heure ou régler à nouveau l'horloge, reprendre ces étapes.
• Après interruption de l'alimentation, l'écran affiche les deux points.
• Le réglage de l'horloge n'est pas indispensable au fonctionnement du four.

Réglage de l'intensité (cuisson) / décongélation:

1. Appuyer sur la touche d'intensité jusqu'à ce que celle désirée apparaisse. (voir page 11)



2. Entrer la durée, en appuyant sur les touches numériques ex. 5:00 minutes.

3. Appuyer sur la touche de mise en marche.

• Si le réglage doit se faire à l'intensité élevée, passer directement à l'étape 2.
• Pour programmer 2 ou 3 fonctions en séquence.

Ex. MOYENNE → 10.00 min → DÉCONGÉLATION → 3.00 min → ÉLEVÉE → 7.00 min → *Mise en marche*
(1er cycle) (2e cycle) (3e cycle)

• Pour la décongélation, utiliser DÉCONGÉLATION.
• Lors du réglage de plus d'une fonction, l'intensité ÉLEVÉE ne peut être programmée deux fois de suite.

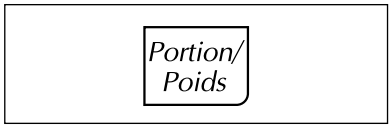
Description des commandes

Programmes de cuisson par la durée:

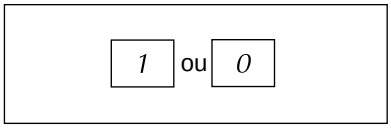
Ces programmes sont réglés pour des quantités moyennes. Il est à noter que les fluctuations du courant et les goûts personnels ne sont pas pris en considération. Utiliser la cuisson par la durée et l'intensité, comme indiqué dans la section du guide de cuisson, dans d'autres recettes ou sur l'emballage, si ces programmes n'offrent pas des résultats satisfaisants. Voir “Cuisson automatique” à la page 9.

Touche pour maïs soufflé:

1. Appuyer sur la touche à deux reprises.



2. Appuyer sur la touche de portion/poids jusqu'à ce que le poids désiré apparaît à l'affichage.

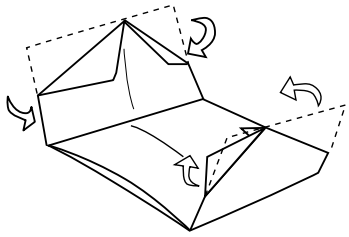


3. Optionnel*.

4. Appuyer sur la touche de mise en marche. Après quelques secondes, la durée de cuisson apparaît à l’affichage et le décompte s'effectue.

NOTA

1. Le sac de maïs devrait être à la température de la pièce avant d'être placé dans le four.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Ne faire éclater qu'**un** sac de maïs à la fois.
4. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, plier vers l’intérieur les quatre coins du sac pour que celui-ci tourne librement.



5. Une fois le maïs éclaté, laisser le sac refroidir. Ouvrir le sac avec prudence, l'éloignant du corps et du visage ; le maïs est très chaud et le sac peut dégager de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
7. **NE JAMAIS laisser le four sans surveillance pendant la préparation de maïs soufflé. Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. Le maïs risque de brûler si le temps de cuisson requis est dépassé.**

Remarques:

1. Des sacs de maïs à poids différents peuvent avoir une durée de cuisson identique.
2. La durée de cuisson du maïs soufflé peut varier selon la puissance de voltage disponible.

*Utilisation de la fonction de cuisson Plus/Moins

Lors de l’utilisation de la touche pour maïs soufflé, il est possible que le poids ne soit pas conforme à ceux offerts. En utilisant les touches 1 ou 0 , les programmes peuvent être ajustés pour compenser les variantes du poids.

Appuyer sur 1 pour augmenter la cuisson:

Appuyer

1 pression = Augmente la cuisson (Plus^{+})
2 pressions = Augmente la cuisson (Plus^{++})

Appuyer sur 0 pour diminuer la cuisson:

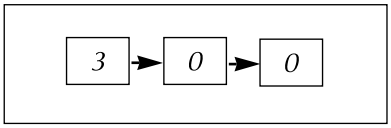
Appuyer

1 pression = Diminue la cuisson (Moins^{-})
2 pressions = Diminue la cuisson (Moins^{--})

Description des commandes

Utilisation de la fonction de brunissage:

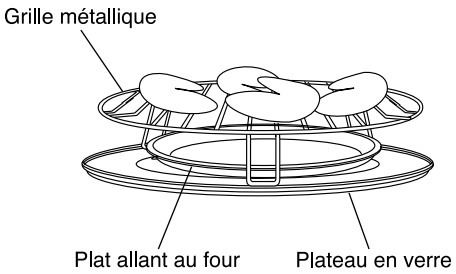
1. Appuyer une fois sur la touche.



2. Régler la durée de cuisson en utilisant les numéros.

3. Appuyer une fois sur la touche.

NOTA:
Lors de l'utilisation de la fonction de brunissage, la chaleur est émise par radiation provenant des deux éléments chauffants en haut du four. Les éléments ne nécessitent pas de préchauffement. La fonction de brunissage est particulièrement utile pour réchauffer les aliments croustillants comme le poulet frit ou les pépites de poulet. Elle peut aussi servir pour les sandwichs chauds et les plats au gratin. Placer l'aliment à brunir sur la grille métallique et placer cette dernière sur le plateau en verre. Un plat allant au four peut être placé en dessous de la grille métallique pour recueillir l'huile qui dégoutte de l'aliment. Sélectionner le réglage Brunissage, régler la durée et mettre le four en marche. L'aliment peut être retourné après la moitié du temps écoulé. Quand la porte du four est ouverte, le programme est interrompu. Retourner l'aliment, le remettre à l'intérieur du four, refermer la porte et redémarrer le four. Lors du brunissage, la porte du four peut être ouverte en tout temps afin de vérifier la cuisson.

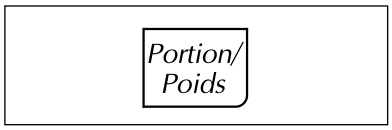


Précautions:
Les aliments et les accessoires vont être chauds après le brunissage. Utiliser des gants isolants pour les retirer du four.

Description des commandes

Utilisation de la fonction de réchauffage automatique:

1. Appuyer sur la touche de cuisson automatique.



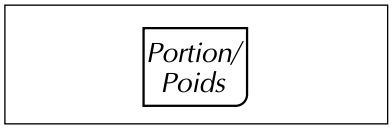
2. Appuyer sur la touche de portion/poids jusqu'à ce que la portion désirée apparaît à l'affichage.

3. Appuyer sur la touche de mise on marche.

Appuyer sur la touche de portion/poids pour sélectionner le nombre de portions	Portion moyenne
une	4 - 6 oz
deux	8 oz
trois	12 oz
quatre	16 oz

Cuisson automatique:

1. Appuyer pour sélectionner la catégorie désirée.



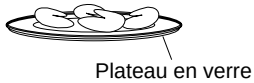
2. Appuyer sur la touche de portion/poids jusqu'à ce que le poids ou la portion désiré apparaît à l'affichage.

3. Appuyer sur la touche de mise on marche.

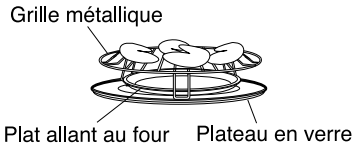
Catégories	Portion/Poids	Instructions
1. Réchauffage auto	1, 2, 3, 4 portions	Voir ci-dessus.
2. Maïs soufflé	99, 85 g (3,5, 3 oz)	Voir à la page 7.
3. Pomme de terre	1, 2, 3, 4 pomme de terres (170 - 225 g) (6 - 8 oz, chacune)	Percer chaque pomme de terre à 6 reprises tout autour de la surface au moyen d'une fourchette. Placer les pommes de terre sur du papier essuie-tout le long du bord du plateau en verre, à des intervalles d'au moins 2,5 cm (1 po). Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
4. Légumes surgelés	170, 300, 450 g (6, 10, 16 oz)	Suivre les directives du fabricant. Ne saler qu'après la cuisson. Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.
5. Bâtonnet à l'ail surgelé	1, 2, 3 bâtonnets (28 - 56 g) (1 - 2 oz, chacune)	Placer les bâtonnets à l'ail surgelé sur la grille métallique. Un plat pour four micro-ondes/résistant à la chaleur peut être placé en dessous de la grille métallique pour recueillir les gouttes d'huiles.
6. Sandwich grillé	1 sandwich	Placer le sandwich frais sur la grille métallique. Quand le four micro-ondes émet un bip, retourner le sandwich en utilisant une spatule. Utiliser des gants isolants pour toucher la grille métallique.
7. Pépites de poulet	4, 6, 8, 10 portions	Placer les pépites de poulet précuites sur la grille métallique. Un plat pour four micro-ondes/résistant à la chaleur peut être placé en dessous de la grille métallique pour recueillir les gouttes d'huiles.
8. Poulet frit	110, 225, 340 g (4, 8, 12 oz)	Placer le poulet frit précuit sur la grille métallique. Un plat pour four micro-ondes/résistant à la chaleur peut être placé en dessous de la grille métallique pour recueillir les gouttes d'huiles. Quand le four micro-ondes émet un bip, retourner le poulet en utilisant des pinces. Utiliser des gants isolants pour toucher la grille métallique ou le plat.

* Catégories 1, 2, 3, 4
Ces programmes utilisent uniquement l'énergie du micro-ondes. Placer les aliments sur le plateau en verre.

* Catégories 5, 6, 7, 8
Ces programmes utilisent l'énergie du micro-ondes et celle du brunisseur. Placer les aliments sur la grille métallique.



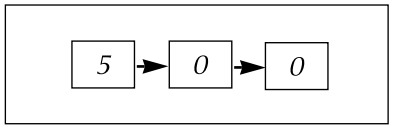
Plateau en verre



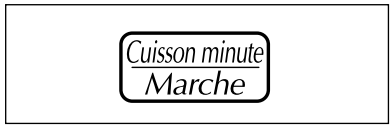
Description des commandes

Réglage de la minuterie (fonction de minuterie auxiliaire)

1. Appuyer une fois sur la touche.



2. Entrer la durée désirée. ex. 5:00 minutes



3. Appuyer sur la touche de mise en marche. Le décompte de la minuterie s'effectue sans que le four fonctionne.

Exemples:

• Pour la mise en marche retardée de 20 minutes (2 ou 3 programmes en séquence):

Minuterie → 20 min → ÉLEVÉE → 5 min → MOYENNE → 20 min → *Mise en marche*

Mise en marche retardée — 1er cycle — 2e cycle

• Pour une période d'attente de 7 min (après une période de cuisson de 1 ou 2 étapes):

MOYENNE → 25 min → Minuterie → 7 min → *Mise en marche*

Programme de cuisson — Période d'attente

Cuisson rapide par minute:

Ce système vous permet d'entrer une durée par incréments d'une minute, avant ou durant la cuisson.

Programmation:

1. Appuyer sur cette touche.
   ➤La cuisson débute à intensité ÉLEVÉE.

Pour prolonger la durée durant la cuisson:

2. Appuyer sur la **touche de cuisson rapide par minute** pour augmenter la durée de cuisson. Pour confirmer la durée additionnelle de cuisson, consulter l'écran d'affichage. (Jusqu'à 10 pressions/minute.)

NOTA:

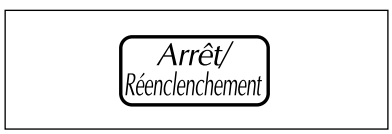
1. **Si la cuisson rapide par minute n'est pas réglée dans un délai d'une minute après avoir fermé la porte, le four émet deux bips.**
2. Pour un niveau d'intensité différent, régler le niveau avant d'appuyer sur la **touche de cuisson rapide par minute.**
3. Si la **touche de durée de cuisson rapide par minute** est utilisée pour régler la durée de cuisson, il n'est pas possible par la suite d'utiliser les touches numériques pour changer la durée de cuisson.

Système de verrouillage

Avec ce système, les commandes ne peuvent fonctionner, cependant la porte peut être ouverte.
Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.

1. Appuyer sur la touche d'arrêt/réenclenchement à trois reprises.

L'heure du jour est remplacée à l'affichage par l'indication "Child". Le réglage de l'heure demeure cependant en mémoire.



2. Pour annuler l'indication "Child", appuyer sur la touche d'arrêt/réenclenchement à trois reprises. L'affichage des deux points ou l'affichage de l'heure réapparaît.

Cuisson par micro-ondes

Les micro-ondes représentent une forme d'énergie haute fréquence semblable à celle utilisée pour la transmission radio. L'électricité est convertie en micro-ondes par le tube magnétron. Les micro-ondes sont réfléchies par les parois en métal du four et rebondissent de façon à favoriser la cuisson des aliments. Voilà pourquoi il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles en métal qui empêchent les micro-ondes d'atteindre les aliments et peuvent également causer des étincelles, ce qui pourrait endommager le four.
Les micro-ondes traversent le verre, le papier et le plastique. Ces matériaux permettent donc de cuire les aliments de tous les côtés.
Les micro-ondes **pénètrent les aliments** d'environ 2 à 5 cm (3/4 à 1 1/2 po) de profondeur.
Lorsqu'elles entrent en contact avec l'humidité, le gras ou le sucre, elles provoquent **la vibration et la friction** de ces molécules, ce qui engendre la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments. Ensuite, la cuisson se poursuit par **conduction** vers le centre**.**
La cuisson par micro-ondes se sert de l'humidité naturelle des aliments ce qui empêche ces derniers de sécher.

Les aliments gardés à la **température de la pièce** cuiront plus rapidement que ceux réfrigérés ou congelés. Les aliments **denses**, tels que les pommes de terre, prennent plus de temps à cuire que les aliments poreux, tels qu'un gâteau par exemple.
La durée de cuisson augmente avec la **quantité**. Deux pommes de terre prendront deux fois plus de temps à cuire qu'une seule.
Pour les aliments qui doivent cuire ensemble, les choisir de **même volume et de même forme** ou les couper de façon égale. Pour les aliments de forme irrégulière, placer les parties épaisses vers le bord du plat.

Les parties minces ou osseuses peuvent être **recouvertes** de **papier d'aluminium** pendant le tiers de la cuisson. S'assurer que les morceaux d'aluminium soient séparés à une distance de 3 cm (1 po) les uns des autres et également des parois du four afin de prévenir tout risque d'étincelles.

Placer et espacer les aliments de façon égale et en cercle.
Retourner les aliments de formes irrégulières ou denses, surtout les morceaux de volaille, une ou deux fois durant la cuisson.

Remuer les mélanges au moins une fois et les sauces à plusieurs reprises afin qu'ils épaississent uniformément. Certains ingrédients peuvent cuire plus vite ou à une température plus élevée que d'autres.

Certains aliments peuvent ne pas **dorer** aussi bien que lors de la cuisson dans un four traditionnel. Cela est dû au manque de chaleur et à une courte période de cuisson. La coloration et le relèvement de la saveur d'aliments tels que la viande peuvent se faire à l'aide de bouquet garni, de sauce de soja, de colorants en poudre, d'herbes mélangées et d'épices tels que le paprika et le sel de céleri. Pour la cuisson de pâtisserie, utiliser de la farine de blé entier et du sucre brun.

Afin d'éviter l'éclatement des aliments à **membrane**, tels que les jaunes d'œuf, les blancs d'œuf, le foie, les saucisses, les palourdes, les huîtres et les légumes entiers, les **percer** avant la cuisson.

La cuisson **à couvert** permet de garder la chaleur. Utiliser les couvercles allant avec les plats ou de la pellicule plastique allant aux micro-ondes pour la cuisson à la vapeur, du papier essuie-tout ou paraffiné pour garder la chaleur et éviter les éclaboussures. Faire **preuve de prudence** lors du retrait des couvercles pour éviter toute brûlure. Certains aliments ne nécessitent pas la cuisson à couvert.

Choisir la **durée de cuisson** la plus courte. En effet, les aliments continuent de cuire durant la période de repos, laquelle peut se faire à l'intérieur ou à l'extérieur du four. La cuisson peut être prolongée après la période de repos. Le gras et les os peuvent faire varier les temps de cuisson.

Vérifier le **degré de cuisson** de la volaille et de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande. La volaille doit atteindre une température de 85°C (185°F), dégager un jus clair lorsque percée et être très chaude. Le poisson est prêt lorsqu'il est opaque et s'effrite facilement à la fourchette. Les gâteaux sont prêts lorsque leurs côtés se dégagent du bord du moule et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.

Niveaux d'intensité

Appuyer sur la touche d'intensité	Intensité
1 fois	ÉLEVÉE (100%)
2 fois	DÉCONGÉLATION (30%)
3 fois	MOYENNE (55%)
4 fois	FAIBLE (10%)

Utilisation d'autres livres de recettes

Afin d'avoir un répertoire varié de recettes, il est possible d'utiliser d'autres livres de recettes pour fours micro-ondes. Il se peut qu'avec les fours micro-ondes Panasonic, la durée de cuisson doit être diminuée d'environ 10%. Les recettes peuvent être ajustées selon deux méthodes:

- Sélectionner le niveau d'intensité inférieur à celui de la recette et régler la durée de cuisson recommandée ou
- Réduire la durée de cuisson de 10% et sélectionner le niveau d'intensité recommandé.

Toujours vérifier les aliments avant la fin de la cuisson.

Ustensiles de cuisson

Article	Micro-ondes	Commentaires
Articles en papier	Ne pas utiliser sans surveillance	Ne pas utiliser de papier recyclé.
Attache métallique	Non	Risque de formation d'étincelles et d'incendie.
Céramique de verre	Oui	En cas de doute, tester le récipient comme indiqué ci-dessous.
Contenant en papier plastifié résistant à la chaleur	Oui	Ne pas utiliser sans surveillance.
Grille à rissoler pour four micro-ondes	Oui	Souvent fabriquée en plastique.
Papier d'aluminium	Pour protéger	Recouvrir les parties minces des pièces de viande et de la volaille de petits morceaux d'aluminium afin de prévenir la surcuisson. Éloigner des parois afin de prévenir l'amorce d'étincelles.
Papier paraffiné	Oui	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures ou maintenir l'humidité à l'intérieur du récipient.
Papier parchemin	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures.
Pellicule plastique	Oui	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité à l'intérieur.
Plat à brunir	Oui	Consulter le mode d'emploi du plat à brunir. Ne pas préchauffer pendant plus de 6 minutes.
Plateau de repas surgelés métal plastique	 Oui Oui	Les repas surgelés peuvent se réchauffer dans le récipient si sa profondeur n'excède pas 2 cm (¾ po). Placer au centre à au moins 2,5 cm (1 po) des parois du four. Chauffer un repas à la fois. Si le récipient excède 2 cm (¾ po) de profondeur, transférer les aliments dans un récipient allant au four micro-ondes.
Récipient en plastique allant au four micro-ondes n'allant pas au four micro-ondes (mélamine)	 Oui Non	Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Procéder selon les directives du fabricant. Certains récipients en plastique ne conviennent pas à la cuisson des aliments à haute teneur en gras.
Récipient en métal	Non	Ne convient pas pour la cuisson micro-ondes.
Récipients en verre résistant à la chaleur	Oui	Ne pas utiliser des plats fêlés ou ébréchés.
Sac de cuisson	Oui	Procéder selon les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Éviter les attaches en métal. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.
Sac en papier	Non	Risque d'incendie.
Thermomètre pour four micro-ondes pour four traditionnel	 Oui Non	Certains thermomètres sont conçus pour les viandes, d'autres pour les bonbons.
Vaisselle résistant à la chaleur et allant au four micro-ondes non-résistant à la chaleur	 Oui Vérifier*	Lire les directives du fabricant avant d'utiliser. Certains récipients sont identifiés "Pour four micro-ondes". Ne pas utiliser de récipients ébréchés ou fêlés.
Verre en mousse de polystyrène ("styrofoam")	Pour une courte durée	Sert à amener l'aliment à une basse température de service. Peut fondre si la température est élevée.

ESSAI DE RECIPIENTS

Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes : Remplir un verre mesureur [250 mL (1 tasse)] d'eau froide et le déposer dans le four avec le récipient à tester vide. Chauffer une (1) minute à **« ÉLEVÉE »**. Si le récipient est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le verre mesureur est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.

Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon, pour séparer, 500 g (1 lb)	**Élevée**	30 secondes	Déballer. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre, à fondre, 125 g (4 oz) **Beurre,** à ramollir, 125 g (4 oz)	**Moyenne** **Faible**	1 à 2 1 1/2	Déballer et placer dans une assiette.
Cassonade, à ramollir	**Élevée**	30 à 40 secondes	Mettre 250 mL (1 tasse) de cassonade dans un plat avec une tranche de pain ou un quartier de pomme. Couvrir d'une pellicule plastique.
Chocolat, à fondre, 1 carré 30 g (1 oz) **Brisures de chocolat,** à fondre, 125 g (1/2 tasse)	**Élevée** **Élevée**	1/2 à 1 1 à 1 1/2	Déballer et déposer dans une assiette. Remuer avant d'augmenter la durée. Le chocolat garde sa forme même quand il est ramolli.
Compresse chaude	**Élevée**	15 secondes	Mouiller un linge de coton, plier et réchauffer.
Conserves, 450 mL (16 oz) **Soupes,** 284 mL (10 oz) plus eau	**Élevée** **Élevée**	3 à 4 4 à 6	Verser le contenu dans un récipient. Couvrir et remuer une fois.
Crème glacée, à ramollir, 2 L (8 tasses)	**Faible**	1 à 1 1/2	Vérifier souvent pour ne pas fondre.
Enlever les odeurs du four	**Élevée**	5	Mélanger 250 mL (1 tasse) d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans une tasse à mesurer. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide.
Fromage à la crème, à ramollir. 230 g (8 oz)	**Faible**	1 à 2	Déballer et placer dans un bol spécialement conçu pour four micro-ondes.
Fruits déshydratés, à ramollir	**Élevée**	20 à 30 secondes	Placer dans un petit bol et les asperger d'eau. Couvrir d'une pellicule plastique.
Garniture à crème glacée, à réchauffer	**Élevée**	30 à 45 secondes	Placer 250 mL (1 tasse) de garniture dans un bol. Remuer à deux reprises.
Graines de sésame, à griller, 50 mL (1/4 de tasse)	**Élevée**	1 1/2 à 2	Placer dans un petit bol. Remuer à toutes les minutes.
Noix, à griller, 375 mL (1 1/2 tasse)	**Élevée**	4 à 5	Étendre sur une assiette à tarte de 23 cm (9 po). Remuer à toutes les minutes.
Noix de coco, à griller, 110 mL (1/2 de tasse)	**Élevée**	1 à 2	Placer dans une assiette à tarte ou un bol. Remuer à toutes les minutes.
Pâtisserie, petits pains	**Élevée**	10 à 15 secondes	Déposer sur une grille pour four micro-ondes ou envelopper dans une serviette en papier.
Sirop / miel, à ramollir	**Élevée**	20 à 30 secondes	Retirer le couvercle. Mélanger ou brasser une fois. Répéter si nécessaire.
Tarte surgelée, cuite Une pointe Entière	 **Élevée** **Moyenne**	 2 à 4 18 à 20	 Déposer sur une assiette. Déposer sur une assiette inversée.
Tostadas, tortillas et coquilles Taco, à ramollir	**Élevée**	20 à 40 secondes	Déposer 4 coquilles entre des essuie-tout humides.
Liquides: (Soupes / breuvages) **Eau** 250 mL (8 oz) 500 mL (16 oz) **Lait / soupe** 250 mL (8 oz) 500 mL (16 oz)	 **Élevée** **Élevée** **Moyenne** **Moyenne**	 2 1/2 à 3 5 à 5 1/2 2 à 3 1/2 4 à 5 1/2	Le réchauffage des liquides non mélangés à l'air peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Toujours remuer avant de placer dans le four.

Guide de dépannage

Les situations suivantes ne représentent aucune anomalie:

Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur.	II se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisation du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
L'éclairage du four s'atténue.	À tout réglage autre que l'intensité Élevée, la cuisson se fait par cycles afin d'atténuer l'intensité de cuisson. L'éclairage du four s'atténue également et un cliquetis peut être perçu en ce cas. Ceci est normal.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal.
Le four micro-ondes a été utilisé accidentellement sans aliment à l'intérieur.	L'usage du four sans aliment n'est pas recommandé. Cependant, un tel fonctionnement de brève durée n'endommage pas l'appareil.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
	Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche de ***mise en marche*** n'a pas été appuyée après la programmation.	Appuyer sur la touche de ***mise en marche***.
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur la touche ***d'arrêt/réenclenchement*** pour annuler la programmation en mémolre et reprogrammer le four.
	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
	La touche de cuisson rapide par minute n'a pas été pressée dans un délai d'une minute après avoir fermé la porte.	Ouvrer et refermer la porte, puis appuyer à nouveau sur la touche de cuisson rapide par minute.
	La touche **d'arrêt/réenclenchement** a été appuyée accidentellement.	Recommencer la programmation.
Le plateau en verre est instable.	Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau.	Retirer le plateau et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau et le plateau en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales.	Nettoyer le four en consultant la section des soins à apporter au four.

Guide sommaire

Caractéristique	Fonctionnement
Pour régler l'horloge (☛ p 6)	Minuterie/Horloge → 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 → Minuterie/Horloge Appuyer à deux reprises. Entrer l'heure. Appuyer.
Intensité et décongélation (☛ p 6)	Puissance/Décongélation → 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 → Cuisson minute/Marche Sélectionner l'intensité. Sélectionner la durée. Appuyer.
Pour le réglage de la cuisson rapide par minute (☛ p 10)	Cuisson minute/Marche Appuyer le nombre de fois nécessaire pour régler la durée (jusqu'à 10).
Cuire en utilisant la touche de brunissage (☛ p 8)	Brunissage → 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 → Cuisson minute/Marche Appuyer. Entrer la durée Appuyer.
Pour la cuisson automatique (☛ p 9)	Cuisson auto → Portion/Poids → Cuisson minute/Marche Sélectionner une catégorie. Sélectionner le poids ou la portion. Appuyer.
Utilisation comme minuterie (☛ p 10)	Minuterie/Horloge → 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 → Cuisson minute/Marche Appuyer. Entrer la durée. Appuyer.
Pour régler une durée d'attente (☛ p 10)	(Entrer jusqu'à 4 cycles de cuisson.) → Minuterie/Horloge → 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 → Cuisson minute/Marche Appuyer. Entrer la durée. Appuyer.
Pour régler la mise en marche retardée (☛ p 10)	Minuterie/Horloge → 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 → (Entrer jusqu'à 4 cycles de cuisson.) → Cuisson minute/Marche Appuyer. Entrer la durée. Appuyer.
Utilisation du système de verrouillage (☛ p 10)	Arrêt/Réenclenchement Réglage: Appuyer à trois reprises.
	Arrêt/Réenclenchement Annulation: Appuyer à trois reprises.

Nota